

# sardineta

*adjimif* D'Arenys de Mar  
Bistrot de Yolanda Majó

Jamón ibérico <i>D.O. Guijuelo</i> .....	19 €
Nuestra selección de quesos artesanos catalanes <i>y sus entretenimientos</i> .....	20 €
Anchoas de Arenys, <i>saladas y desaladas en casa, piparra y Olivias</i> .....	14 €
Mini bravas, <i>las originales i auténticas desde 2017</i> .....	7 €
Croquetas <i>de pollo de Pagés , hechas en casa</i> .....	unidad/2'5 €
Ensalada de primavera, <i>pesto, calabacín y su flor</i> .....	16 €
Hummus <i>al curry con arenque ahumado, marinado con mostaza a la antigua</i> .....	14 €
Foie mi cuit, <i>compota de manzana y carquinyolis</i> .....	19 €
Carpaccio de gamba blanca de Arenys y <i>aceite de su coral</i> .....	19 €
Coca caliente <i>con queso brie de cabra, sobrasada de Cal Rovira y miel</i> .....	15 €
Hot rap, <i>briox al vapor, rape crujiente, all i oli y toque de romesco</i> .....	18 €

# sardineta

adjimif D'Arenys de Mar  
Bistrot de Yolanda Majó

Calamar a la gallega, <i>calamar, patata y pimenton de la Vera</i> .....	20 €
Huevo frito, <i>patata nueva, calamar y portobello</i> .....	22 €
Gambita blanca de Arenys <i>con ajetes</i> .....	20 €
Colitas de rape <i>de Arenys fritas</i> .....	24 €
Butifarra <i>de Cal Rovira “esparracada” con “trinxat” de patata nueva y ajo tierno</i> .....	16 €
Carrillera de cerdo <i>de Cal Rovira sin faena, patata, alcachofa y guisantes</i> .....	21 €
“Txuletón” <i>de ternera Limousine del País Vasco, (consultar peso)</i> .....	Kg/80 €

## y los mediodías...

Arroz Bahía del Delta, <i>calamar y gamba blanca de Arenys</i> .....	22 €
<i>(minimo dos personas)</i>	
Fideuá, <i>calamar, mejillón del Delta, espárragos y “all i oli” de azafrán</i> .....	20 €
<i>(minimo dos personas)</i>	

\* \* \* \*

Coca de pan <i>con tomate, aceite virgen extra arbequina y sal marina</i> .....	1'80 €
Tostadas <i>artesanas</i> .....	1'60 €

**Nuestra carta está basada en platos para compartir**

**Trabajamos con productos de temporada, proximidad y ecológicos**

Comunique al personal si sufre algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria

Precios IVA incluido

Suplemento terraza 0.10€ por producto

El establecimiento cerrará a las 16:00 y a las 23:00h

# sardineta

*adjimif* D'Arenys de Mar  
Bistrot de Yolanda Majó

## NUESTROS PROVEEDORES

JAMÓMN IBÉRICO – JUAN MANUEL

CA LA PAULINA – LEGUMBRES

LA KLOSCA – HUEVOS ECOLÓGICOS

CAL ROVIRA – SOBRASADA, BUTIFARRA, PIES DE CERDO, SALCHICHAS, LONGANIZA, EMBUTIDOS

CASEUS AFINADORS – QUESOS ARTESANOS

HORTALISSES PI- VERDURA, FRUTA Y HORTALIZAS

XAVIER AMAT- VERDURAS, FRUTA Y HORTALIZAS

CARPIER – ACEITE AHUMADO, ARENQUE AHUMADO

JUANITAS – COCA DE PAN, COCA DE RECAPTE, TRUFES, CARQUIÑOLIS

FORN CAN PUIG – PAN DE COCA

CAL TOMÀS – TERNERA ECOLÓGICA DE LOS PIRINEOS

LA GELA – HELADOS Y SORBETES ARTESANOS

TXOMIN GUETARIA – CHULETÓN DEL PAÍS VASCO

TRITICUM – HOT DOG, PAN SIN GLUTEN

CAN XICOY – QUESO BRIE, MATÓ

ALMAZARA DE LUBRÍN – ACEITE VIRGEN EXTRA ARBEQUINA

CAN MARPONS – FRESAS Y FRESITAS DE BOSQUE

QUEVIURES MONTSE - BACALAO